



Guardando los Víveres de La Nación en Lugar Seguro: Gran Trabajo de la FDA

The Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) de la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) tiene una de las más grandes y delicadas tareas de la agencia: es responsable por la seguridad del **80 por ciento de todos los alimentos** que se consumen en los Estados Unidos—el entero abastecimiento de víveres con la excepción de la carne de res y de aves y algunos productos de los huevos, son regulados por el Departamento de Agricultura. Cada año, alrededor de \$240 billones de dólares de esta abundancia viene de los huertos, haciendas, lagos y océanos y pasan a través de 50,000 manufactureros, elaboradores y depósitos de almacenamiento. Además, de lo anterior, \$15 billones de dólares representados en comida marina, productos agrícolas frescos y otros alimentos son importados de cada punto del globo.

Aunque el abastecimiento de alimentos de los Estados Unidos es considerado como uno de **los más seguros del mundo**, las enfermedades causadas por alimentos contaminados han sido calculadas como la causa aproximadamente de 76 millones de enfermedades, 325,000 hospitalizaciones y 5,000 muertes por año. CFSAN está adelantando varios programas para reducir estas cifras. Por ejemplo, ha iniciado la extensión del uso del **Hazard Analysis and Critical Control Point** (HACCP) que coloca

controles preventivos en los puntos más propensos a la contaminación en el proceso de la producción. El HACCP es exigido en la elaboración de alimentos marinos y ha sido incorporado en el Código de Alimentos por las autoridades estatales de salud. La necesidad del HACCP fue establecida para la producción de jugos de frutas y vegetales en enero del 2001.

Además, los científicos de salud de CFSAN han desarrollado métodos rápidos para la detección de

La Seguridad de los Alimentos Desarrollados Genéticamente

La inmensa mayoría de alimentos desarrollados usando los instrumentos de la biotecnología moderna que la FDA ha evaluado, no han causado controversias que hubieran hecho necesario revisarlos o aprobarlos antes de introducirlos al mercado. Para asegurar que la FDA está completamente enterada de esos productos, la agencia ha propuesto hacer obligatorio el sistema corriente bajo el cual, los elaboradores de alimentos han consultado con la FDA antes de introducir sus productos genéticamente modificados al mercado. En las 50 consultas voluntarias hechas hasta ahora, los científicos de la FDA mostraron confianza de que los nuevos alimentos no contenían nuevos alérgenos, los niveles de elementos tóxicos no habían aumentado, los aditivos sin aprobación no estaban presentes y los nutrientes importantes no estaban alterados—en corto, que todos estos alimentos son tan seguros y completos como lo pueden ser sus contrapartes. La FDA confía en que los alimentos desarrollados genéticamente y revisados bajo su sistema, hasta ahora son seguros para los consumidores.

contaminadores microbianos y virales y la FDA trabaja muy de cerca con socios del sector privado y del sector público, operando dos sistemas altamente técnicos por todo el país, para la rápida identificación y control de brotes de enfermedades generadas por alimentos contaminados. Junto con los esfuerzos de la FDA para estimular hábitos seguros del manejo de los alimentos en los hogares americanos y en los restaurantes, estas medidas han **reducido el número de enfermedades** causadas por los agentes patógenos más comunes, en un 20 por ciento entre 1997 y 1999.

CFSAN también juega un papel muy importante en la protección de los alimentos del país contra el **terrorismo biológico**. A partir de los ataques del 11 de septiembre 2001, la FDA ha recibido refuerzos adicionales para un mayor fortalecimiento de su personal de inspectores de alimentos, especialistas de laboratorio y equipo; también ha solicitado nueva autoridad para prevenir la distribución de alimentos sospechosos importados; y ha ayudado a desarrollar la dirección para minimizar el riesgo de la contaminación de los alimentos por el terrorismo.

Para más información favor de llamar a CFSAN al 1-888-SAFEFOOD (1-888-723-3366) o visite la FDA en el internet: www.cfsan.fda.gov.